

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F.B., P.A. Williams, J.L. Doublier, S. Durand, and A. Buleon. 1999. *Physico-chemical Characterization of Sago Starch*. Carbohydrate Polymers. 38: 361-370.
- Artama, T. 2001. *Pemanfaatan Tepung Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) Untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Nilai Gizi Crackers*. Tesis. Program Pasca Sanjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Alexander, M. 2009. *Rheology Fundamentals*. Chantec Publishing. USA
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Standardisasi Nasional Indonesia. SNI No. 01-3741-1995. Standar Mutu Minyak Goreng*. BSN. Jakarta.
- BPPT. 1987. *Penelitian Pemanfaatan Sagu Sebagai Bahan Pembuatan Makanan*. Laporan Akhir. Kerjasama BPPT dengan Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB. Bogor.
- Brennan, J. G., 1984. *Texture Preception and Measurement, dalam J.R. Piggot. Sensory Analysis of Food*. Elsevier Applied Science Publisher. London and New York.
- Cahyati, I dan Ari, A. 2008. Bahan Ajar Kimia Pangan. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Diktat%20Kimia%20Pangan.pdf>. Diakses 17 April 2013.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2005. Persatuan Ahli Gizi Nasional.
- De Mann, J. M. 1989. *Kimia Makanan*. University of Guelph. Guelph, Ontario. Canada.
- Departemen Kesehatan R.I. 1996. *Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Faridah, A. 2009. *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Faridi, D. 1994. *The Science of Cookies and Crackers Production*. Chapman and Hall. New York.
- FAO/WHO. 1973. *Energy and Protein Requirements*. WHO Technical Report Series No. 52. Geneve and Rome.

- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya terima Kerupuk Udang yang Dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.
- Flach, M. 1983. *The Sago Palm: Domestication Exploitation and Products*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome.
- Haryanto, B. dan Pangloli, P. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hasbullah. 2008. *Teknologi tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. <http://www.pustaka.ipitek.com>. Diakses 20 Juli 2012.
- Herawati D. 2009. *Modifikasi Pati Sagu Dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HTM) dan Aplikasinya dalam Memperbaiki Kualitas Bihun*. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ibrahim I. 2002. *Studi Pembuatan Kamaboko Ikan Belut (Monopterus albus) Dengan Berbagai Suhu Perebusan dan Konsentrasi Tepung Terigu*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor
- Jamaluddin, R., B. Hastusti, P. Rochmadi. 2012. *Model Matematika Optimasi untuk Perbaikan Proses Penggorengan Vakum Terhadap Tekstur Keripik Buah*. Jurnal teknologi Pangan. Fakultas Teknik dan Teknologi Pertanian Universitas Negeri Makasar. Makasar.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Matz, S. A. 1978. *Bakery Technology and Engineering*. 3rd Edition. Pan-Tech International. Inc. Texas.
- Meilgaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techiques*. Boston. CRC
- Moehyi, S. 2002. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Muchtadi, D. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bandung.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Nugrahaini, Dwi. 2005. *Perubahan Karakteristik dan Kualitas Protein pada Mi Basah Matang yang Mengandung Formaldehid dan Boraks*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pangloli, P. dan Royaningsih. 1993. Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Pati Sagu dalam Pembuatan Biscuits Marie dan Cracker. Dalam Prosiding Simposium Sagu Nasional. Ambon.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci di Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwani, E., Y. Widaningrum, H. Setiyanto, E. Savitri, dan R. Tahir. 2006. *Teknologi Pengolahan Mi Sagu*. Balai Besar PPP-BPPT.
- Raharja, S. 2010. Organoleptik. <http://insane.com/2010/organoleptik-part-1>. Diakses pada 25 Mei 2013
- Rahmanto, F. 1994. *Teknologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor Colocasia esculenta (L) SHOTT*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Rasyid, M. 2009. *Bakpia*. Dinas Pariwisata Provinsi D.I.Y. Yogyakarta.
- Reineccius, G.A. 1994. *Source of Book of flavor. 2nd edition*. Chapman & Hall. New York.
- Respati, P. 2008. *Kue kering Hias, Unik dan Cantik dengan Sentuhan Seni*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai. Solo.
- Sasaki, T and Matsuki, J. 1998. *Effect of Wheat Starch Structure on Swelling Power*. American Association of Cereal Chemists, Inc. Cereal Chem.75(4):525-529.
- Silalahi, J. dan Hutagalung, N. 2007. *Komponen-komponen Bioaktif dalam Makanan dan Pengaruhnya terhadap Kesehatan*. <http://www.tempo.co.id> Diakses pada 5 Maret 2013.
- Soediaoetama. 1993. *Ilmu Gizi jilid II*. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Soenardi, T. 2002. *Makanan Alternatif Untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Buku Kompas. Jakarta.

- Soekarto, T. Soewarno, S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Subarna. 1992. *Baking Technology*. Pelatihan Singkat Prinsip-prinsip Teknologi Pangan Bagi *Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan Pertanian*. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2006. *Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue Kering*. <http://www.gizi.org/gizi/kesehatan/masyarakat.html>. Diakses pada tanggal 29 Maret 2013
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tester, R.F., and Morrison, W.R. 1990. *Swelling and Gelatinisation of Cereal Starches. I. Effect of Amylopectin, Amylose and Lipids*. *Cereal Chemistry*, 67, 551-559.
- Wanscher, L and Johan Henrik. 1984. *Methuen Handbook of Colour*. Methuen. London.
- Widianto, B., Ch. Retnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, A. R. Pratiwi dan S. Lestari. 2002. *Tips Pangan Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan*. PT Grasindo. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke enam. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakartakusumah, M. A., Eriyatno, S. Fardiaz, M. Thenawidjaja, D. Muchtadi, B. S. L. Jenie, dan Machfud. 1984. *Studi Tentang Ekstraksi, Sifat-Sifat Fisiko Kimia Pati Sagu dan Pengkajian Enzima*. Dirjen Dikti. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.